MANUAL DE OPERAÇÃO

EXPRESS GOURMET

Tecnologia, eficiência e alta produtividade.

Este equipamento deve ser instalado por um técnico autorizado.

PRÁTICA
TECHNICOOK • TECHNIPAN

SUMARIO

Carta ao Cliente 02
01. Termo de Garantia 04
02. Instruções de segurança 07
03. Instalação 10
04. Tecnologia Express Gourmet 13
05. Princípios de operação 14
06. Desenvolvimento de receitas 17
07. Operação do forno Express Gourmet 18
08. Instruções de limpeza 26
09. Acessórios 30
10. Exemplos de receitas 31
11. Conclusão 36

CARTA AO CLIENTE

É com orgulho que nós da Prática passamos a fazer parte do dia-a-dia com nossos equipamentos. Ao adquirir um forno da Prática, você passa a contar com um parceiro sempre atento às suas necessidades e interessado em mantê-lo plenamente satisfeito.

Estamos à disposição para atendê-lo a qualquer momento, para uma troca de idéias, para ouvir suas críticas e sugestões, ou mesmo para solucionar algum problema.

Conte conosco!

Nossa Missão

Levar qualidade e produtividade ao ambiente de preparo de alimentos.

•Nosso compromiso

- Continuamente levantar e atender as necessidades de nossos clientes.
- Oferecer produtos confiáveis, de alto desempenho e energeticamente eficientes.
- Buscar melhorias de processos, produtos e custos de modo a oferecer cada vez mais valor aos clientes.
- Tratar com honestidade as pessoas e empresas que se relacionam conosco.
- Aplicar parte dos resultados da empresa em ações de responsabilidade social.

01. TERMO DE GARANTIA

1. Prazo E Detalhamento

a) Os equipamentos Prática têm garantia legal de 3 (três) meses e garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando, um (1) ano, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, exclusivamente para o primeiro comprador. Se por quaisquer motivos, a Nota Fiscal não seja localizada, prevalece como data para início da garantia a data de fabricação do equipamento, constante na etiqueta indicativa.
b) Independente da instalação efetiva ou o período de utilização do equipamento o período de garantia é iniciado de acordo com a data da emissão da NF de venda.
c) Para instalação e entrega técnica dos equipamentos a Prática Produtos disponibilizará, sem custos ao cliente, uma visita única de um técnico autorizado e/ou próprio. No caso de necessidade de nova(s) visita(s) para finalização da instalação/entrega técnica, em função de não disposição dos pontos prediais sejam eles elétricos, de gás, hidráulicos ou de exaustão, serão de responsabilidade do cliente.
d) A Prática Produtos conta com uma extensa e qualificada Rede de Serviços Autorizados Prática – SAP. No entanto, se na cidade de instalação do equipamento ainda não houver um técnico autorizado, será acionado o serviço mais próximo e o deslocamento e outras despesas serão de responsabilidade do cliente.
e) Para a instalação dos equipamentos o cliente deverá providenciar todos os pontos prediais (água, luz, gás, terra e exaustão) descritos no croqui de instalação. Também deverá cuidar do deslocamento do equipamento até o local exato da instalação.
f) Alguns equipamentos Prática são considerados como portáteis, como os fornos Miniconv VP e SV e o Moinho MF80. Nesses casos, o deslocamento para a manutenção é de responsabilidade do cliente.O valor do deslocamento deve ser combinado com o SAP, ou o cliente tem a opção de levar o equipamento ao serviço autorizado.
g) A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação.
h) A aplicação da garantia se dará através de manutenções, regulagens ou troca de peças defeituosas. As peças substituídas serão de propriedade da Prática, como objeto de análise.
i) Ocorrências em garantia não justificarão o aumento do prazo de garantia, troca do equipamento ou qualquer outro tipo de pleito.

2. Razões de Exclusão da Garantia

a) Danos oriundos de transporte. O cliente deverá inspecionar a entrega do equipamento e acionar a transportadora no caso de irregularidades.Na instalação, o técnico deverá encontrar o equipamento em sua embalagem original, totalmente preservada.
b) Irregularidades na instalação predial.
c) Uso ou instalação em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanham o produto.
d) A não observação a detalhes de instalação, em desacordo com o Manual de instalação, como: chão desnivelado, instalação do forno ao lado de equipamentos que exalam gordura, calor ou partículas solida em suspensão, falta de circulação de ar, etc.
e) Danos e falhas decorrentes da não execução de limpeza do equipamento ou limpeza feita inadequadamente, danificando componentes, como: jogar água dentro do painel elétrico, etc.
f) Mudança das condições originais de instalação, como: distribuição elétrica, distribuição de gás, local de instalação, etc, executadas por técnicos não autorizados.
g) Uso de produtos agressivos ou abrasivos, impróprios para a limpeza, que possam manchar, desgastar, riscar ou danificar acessórios ou componentes do equipamento.
h) Danos e falhas operacionais decorrentes de água com grande teor de cálcio, gás de baixa qualidade ou fornecimento de energia elétrica com oscilação de voltagem ou ruídos/interferência na linha de alimentação.
i) Ocorrências oriundas de descargas elétricas decorrentes da ação da natureza ou picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento.
j) Danos no equipamento ou seus acessórios, como: sensores de núcleo, placas eletrônicas, teclados e outros, em consequência de acidentes, maus tratos, operação incorreta, manuseio inadequado ou uso em desacordo com o manual de instalação e operação que acompanha o produto.
k) Tentativas de reparo por terceiros não autorizados, ou por utilização de peças e componentes não originais, independentemente dos danos ou defeitos terem sido provocados por este fato.
l) Componentes de consumo e desgaste, como luzes, vedações, correias, rolamentos, correntes, conjunto de lonas, etc., bem como, vidros e plásticos estão excluídos da garantia.

m) Falhas decorrentes de redes hidráulicas ou de gás pressurizados ou com dimensionamento inadequado, provocando a oscilação de pressão imprópria para o bom funcionamento do equipamento.

3. Observações e Recomendações:

a) Oriente os operadores dos equipamentos, tendo como base o manual de instruções e operações do equipamento;
b) Certifique-se de que as instalações hidráulica, elétrica, gás e exaustão sejam feitas por empresa ou técnico capacitado;
c) Antes de acionar a Assistência técnica, no manual constam algumas ocorrências que podem ser sanadas sem a interferência de um técnico.
d) O desgaste natural do equipamento não esta coberto pela garantia. Para garantir a produtividade e um melhor prazo de vida útil de seu equipamento, é fundamental a higienização diária de seu equipamento e sugerido que se faça um contrato de manutenção preventiva.
e) Para acionar a assistência técnica e mesmo para qualquer reclamação, comentário ou sugestão sobre os reparos prestados pelas Assistências Autorizadas, durante horário comercial, no nosso serviço de atendimento ao consumidor: **35 3449 1200** – Opção 3

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

(*preencha para facilitar as chamadas técnicas*)

MODELO:_____ VOLTAGEM: _____
NUM. SÉRIE: _____ REVENDEDOR: _____
NUM. NF.: _____ DATA COMPRA : _____

02. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Leia atentamente este manual antes mesmo de instalar o equipamento.
- Para fazer a higienização do equipamento é necessária a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), luvas de proteção, avental, máscara e óculos de proteção.

Luvas de Proteção

Máscara de Proteção

Óculos de Proteção

Avental

- O aterramento do forno é obrigatório.
- O forno deve possuir um disjuntor exclusivo.
- Não molhe o fio de força ou a tomada.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies aquecidas.
- Se o cabo de força for danificado, ele deverá ser trocado apenas por técnicos autorizados.
- Somente técnicos autorizados devem abrir o painel do equipamento.
- Não utilize recipientes metálicos, nem com detalhes em metal, pois o metal reflete as microondas, prejudicando o desempenho do aparelho podendo causar faiscamentos que danificam a cavidade do forno.
- Não utilizar utensílios de plástico.
- Não utilizar a função microondas sem alimento. Isto poderá danificar o equipamento.
- Não opere o produto com a porta aberta, pois pode resultar em exposição à energia de microondas.
- Não coloque qualquer objeto entre a porta e o batente do forno.
- Não permita que resíduos de alimentos ou outros detritos acumulem-se na superfície da porta e dobradiça para não prejudicar a vedação do forno.
- Não opere o forno se o mesmo estiver danificado. A porta do forno deverá fechar adequadamente.

02. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Alimentos com pele, casca ou membrana, como tomate, batata, salsicha, pimentão, devem ser perfurados com um garfo antes de irem ao forno, pois poderão explodir.
- Embalagens totalmente fechadas não devem ser aquecidas no forno, pois poderão explodir.
- Use esse aparelho somente para as funções descritas neste manual.
- Não permitir que crianças usem esse aparelho.
- Não cubra ou bloqueie qualquer abertura do aparelho.
- Não utilize o forno em ambientes externos.
- Não utilize esse produto próximo de água. Exemplo: próximo da pia da cozinha, em um porão molhado ou próximo da piscina;
- Não utilize jato de água para a limpeza. Ver o capítulo de instruções de limpeza.
- Remover arames usados para selar sacos de papel ou de plástico que serão introduzidos no forno.
- Caso o material dentro do forno entre em combustão, mantenha a porta do forno fechada, desligue ou desconecte o forno da tomada. A energia elétrica poderá ser desligada no disjuntor do forno.
- Não utilize o interior do forno para secar roupas ou guardar utensílios.
- Use sempre luvas térmicas, pás ou pegadores para retirar os alimentos de dentro do forno para evitar queimaduras.
- No aquecimento de líquidos é possível que ocorra o fenômeno da erupção retardada, ou seja, alguns segundos após o término da operação o líquido pode entrar em ebulição em função do choque térmico, espirrar e causar queimaduras.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- CUIDADO: É perigoso para pessoas não qualificadas executar qualquer serviço ou operação de reparo que envolva a remoção da cobertura que dá proteção contra exposição à energia de microondas;
- CUIDADO: O conteúdo de mamadeiras e potes de alimentos para crianças devem ser agitados ou sacudidos, e a temperatura deve ser verificada antes de serem servidos, para evitar queimaduras;

02. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Altura mínima de espaço livre acima do forno de microondas deve ser de 150mm;
- Utilizar somente utensílios próprios para uso em fornos microondas;
- Quando aquecer alimento em utensílios de plástico ou papel, verifique freqüentemente o forno devido à possibilidade de ignição;
- Ovos com casca ou inteiros não devem ser cozidos ou aquecidos no forno microondas por serem suscetíveis à explosão, inclusive após o aquecimento por microondas ter cessado;
- O forno deve ser limpo regularmente e qualquer deposito de comida deve ser retirado;
- A falha de manter o forno limpo pode ocorrer uma deterioração da superfície e isto pode adversamente afetar a vida útil do aparelho e possivelmente resultar em uma situação perigosa;
- CUIDADO: Se a porta ou selo da porta estiverem danificados, o forno não deve ser operado até que os mesmos sejam reparados por uma pessoa qualificada;
- CUIDADO: Se ocorrer fumaça, desligue ou desconecte o plug da tomada e mantenha a porta do forno fechada até a chama se extinguir;

• CUIDADO: Para evitar queimaduras, não use recipientes carregados com líquidos ou produtos de cozinha que se tornem líquidos por aquecimento em níveis superiores aos que podem ser facilmente observados. **O adesivo (conforme figura ao lado) vem anexo junto ao manual e deve ser insirido na parte frontal no ato da instalação do equipamento, em uma altura mínima de 1,60m acima do piso.**

CUIDADO: Líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes selados por serem suscetíveis à explosão.

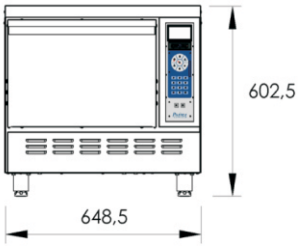
- CUIDADO: Aquecimento de bebida por micro-ondas pode resultar em erupção atrasada de bolhas, portanto deve-se tomar muito cuidado ao manusear o recipiente.

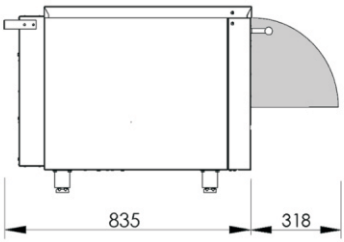
03. INSTALAÇÃO

A instalação dos fornos Prática deve ser feita com os cuidados necessários para evitar problemas, danos ao equipamento e garantir sua plena utilização.

Este equipamento deve ser instalado por um técnico autorizado.

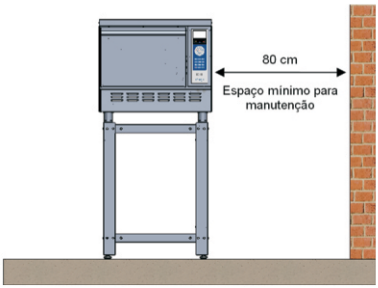
3.1 Dimensões

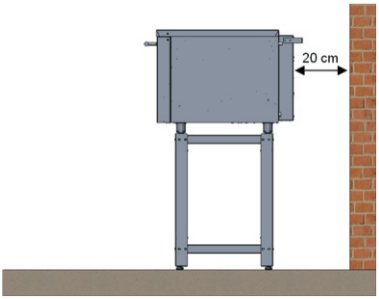




3.2 Instruções gerais

- O forno deve ser instalado sobre uma base ou um balcão que suporte seu peso, aproximadamente 90 kg.
- Para facilitar a manutenção do forno, recomenda-se um espaço de, no mínimo, 80 cm entre o lado direito do equipamento e a parede.
- Deve ser respeitado um afastamento mínimo das paredes de 15 cm em relação às laterais e de 20 cm em relação ao fundo do forno.
- Não obstrua as entradas e saídas de ar na parte inferior e frontal do forno.





03. INSTALAÇÃO

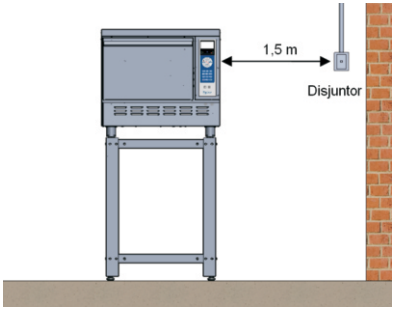
- O forno não deve ser posicionado junto a fogões, fritadeiras e chapas quentes ou outros equipamentos que exalem gorduras, vapores e calor. É necessário que as saídas de ventilação, painel elétrico e motor estejam afastados destas fontes de calor, a fim de evitar danos ao sistema elétrico do equipamento.
- O forno deve ser instalado em local nivelado e arejado.
- A não instalação do equipamento em local apropriado pode ocasionar a perda da garantia.

3.3 Energia elétrica

- Certifique-se de que as características elétricas da rede predial estão de acordo com as especificações técnicas do forno, constantes na placa de identificação localizada na parte traseira do painel e na tabela de dimensionamento elétrico abaixo.

EXPRESS GOURMET	
Tensão	220 V 2 ~
Corrente	29 A
Frequência	60 Hz
Potência	6,3 kW
Disjuntor	32 A
Consumo	6 kW.h

- Use um disjuntor exclusivo para o forno posicionado, no máximo, a 1,5 metros de distância e do lado direito de onde será instalado o equipamento.



03. INSTALAÇÃO

- O forno Express Gourmet utiliza um conector blindado azul de 32 A e 220 V conhecido com Steck, logo é necessário instalar abaixo do disjuntor uma tomada blindada (Steck) com a mesma especificação.

1 – Conector blindado (Steck) 32A, 220V (Acompanha o forno).

2 – Tomada blindada (Steck) 32A, 220V (Não acompanha o forno).

- Dimensionar adequadamente o disjuntor e os cabos da rede. Seguindo a tabela da NBR 5410, pelo método de referencia B1, recomendamos utilizar um disjuntor de 32A e um cabo de alimentação de 4mm².
- O aterramento é obrigatório. Em caso de danos a terceiros e/ou danos ao equipamento, estes são de responsabilidade do cliente e caracterizam negligência pelo não cumprimento da norma.

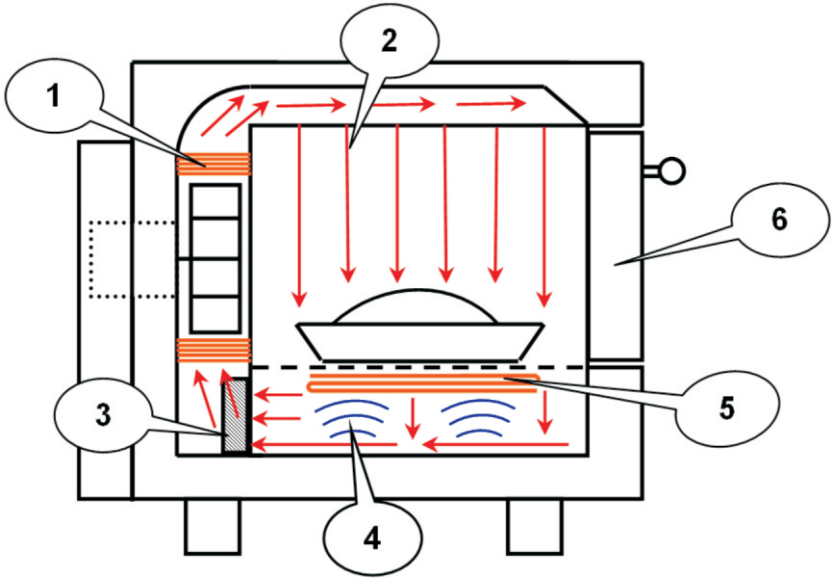
• Um ponto de terra equipotencial é fornecido no painel traseiro do forno para ligação independente à terra.

04. TECNOLOGIA EXPRESS GOURMET

O forno Express Gourmet usa uma combinação de aquecimento por convecção de ar forçado em alta velocidade e energia de microondas para aquecer alimentos mais rapidamente do que os métodos convencionais.

A figura abaixo ilustra as etapas que envolvem a tecnologia:

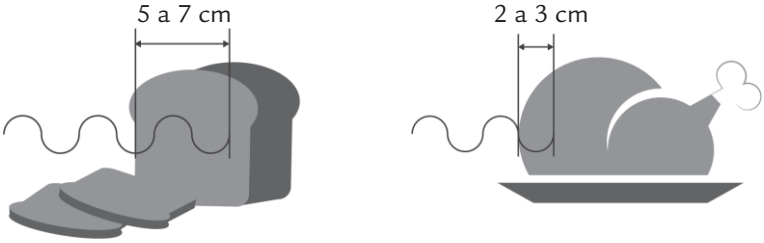
1. Resistências Aquecedoras internas transferem energia térmica ao ar circulante;
2. O fluxo de ar circulante, em alta velocidade, desce e envolve o alimento;
3. O ar circulante passa por um filtro, no qual a gordura e os odores são retidos;
4. Em paralelo, os Magnetrons geram energia, através de microondas, que uniformemente aquecem as moléculas de água do alimento;
5. Direcionador de Microondas. Concentra as micro-ondas na altura da pedra;
6. Porta com sistema de vedação de microondas de alta eficiência.



05. PRINCÍPIOS DE OPERAÇÃO

As microondas são um tipo de energia radiante. Assim como as ondas de rádio, a luz visível e o infravermelho, as microondas fazem parte do espectro eletromagnético, ou seja, é uma forma de radiação eletromagnética. São classificadas como radiação não-ionizante, pois, diferentemente dos raios X e dos raios Alfa, Beta e Gama, seus efeitos são estritamente térmicos e, portanto, não alteram a estrutura molecular do item que está sendo irradiado.

O princípio básico das microondas é o cozimento por vibração molecular. Elas penetram superficialmente nos alimentos, em uma profundidade que varia de dois a sete centímetros, fazendo vibrar as moléculas de água, gordura e açúcar, aquecendo-os. O calor é transmitido para o interior do alimento por condução térmica, desmistificando a idéia criada de que as microondas cozinhavam os alimentos de dentro para fora.



O equipamento Express Gourmet funciona com associação das microondas ao ar quente direcionado sobre o alimento. As variáveis na operação consistem em:

- Tempo de operação
- Temperatura de câmara
- Potência de microondas
- Velocidade do ar

Cada operação (receita) programada poderá ser composta de seis etapas e em cada etapa constando as variáveis anteriores.

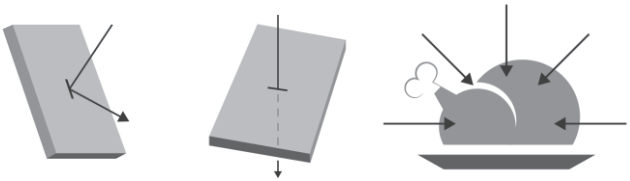
05. PRINCÍPIOS DE OPERAÇÃO

Temperaturas: Atente-se de que os tempos de preparo são curtos e as etapas também, então a variação da temperatura da câmara de uma etapa para outra não terá seu efeito observado. Nem entre uma receita e outra a variação da temperatura poderá ser nitidamente observada. A temperatura normalmente trabalhada será aquela para qual o pré-aquecimento foi programado, mesmo por que, entre uma função e outra, o equipamento é ativado para manter a temperatura do pré-aquecimento.

OBS.: Após alterar a temperatura de pré-aquecimento, é necessário desligar e ligar o forno.

Microondas: Ajustável entre 0 e 100% para cada fração de 30 segundos. Ex: Para uma receita de 1 minuto, e as microondas programadas em 50%, elas terão efeito sobre o alimento por 15 segundos, depois param outros 15 segundos. Agem mais 15 segundos e param o restante do tempo, os outros 15 segundos. Em 1 minuto atuam 30 segundos. As microondas têm a função de aquecer internamente o alimento e não necessitam de um meio específico para se propagar. Elas são refletidas por metais, atravessam com facilidade vidros, plásticos, cerâmicas, e penetram nos alimentos, agindo sobre moléculas de água açucares e gorduras.

CARACTERÍSTICAS



No forno Express Gourmet é vedada a utilização de vasilhas plásticas ou de papel, pois irão incinerar-se dentro do forno em função do aquecimento da câmara. Os utensílios metálicos também não devem ser utilizados, pois impedirão a passagem das microondas, as quais não terão o efeito desejado. A utilização de utensílios metálicos provocará danos ao equipamento que a garantia não cobre.

05. PRINCÍPIOS DE OPERAÇÃO

Tempo de operação: O aquecimento do alimento por microondas se dá de fora para dentro e terá alcance de penetração variável de acordo com a composição, como vimos. Portanto, devemos relacionar o tempo de uma preparação à composição do alimento, à quantidade processada, à sua densidade e espessura. Quanto maior a quantidade, densidade e espessura, maior o tempo para a ação das microondas no interior do alimento.

Velocidade do ar quente: O ar quente direcionado sobre o alimento terá ajuste entre 10 e 100% da velocidade total. Ele também é responsável pela transmissão de calor ao alimento, no entanto, sua função principal é relacionada:

- Ao aspecto externo do alimento, ou seja, sua coloração. Quanto maior a velocidade do ar, mais escuro (queimado) o alimento ficará;
- Textura ou crocância. Quanto maior a velocidade do ar, maior a remoção de água da superfície do alimento e maior sua crocância.

06. DESENVOLVIMENTO DE RECEITAS

Ao desenvolver uma receita todas as variáveis citadas anteriormente devem ser analisadas. As microondas e velocidade do ar são os principais componentes para o sucesso na preparação.

Para se obter resultados mais rápidos no desenvolvimento das receitas sugerimos iniciar com programação do tempo em 1/10 do tempo total da preparação num processo convencional.

No primeiro momento trabalhar somente as microondas para alcançar a temperatura interna do alimento. O efeito das microondas é mais eficiente no início dos processos. Para produtos congelados, fazer operações com duas ou três etapas, para que, ao seu início, se dê o degelo do produto e ao final do processo se dêem a cor e a crocância.

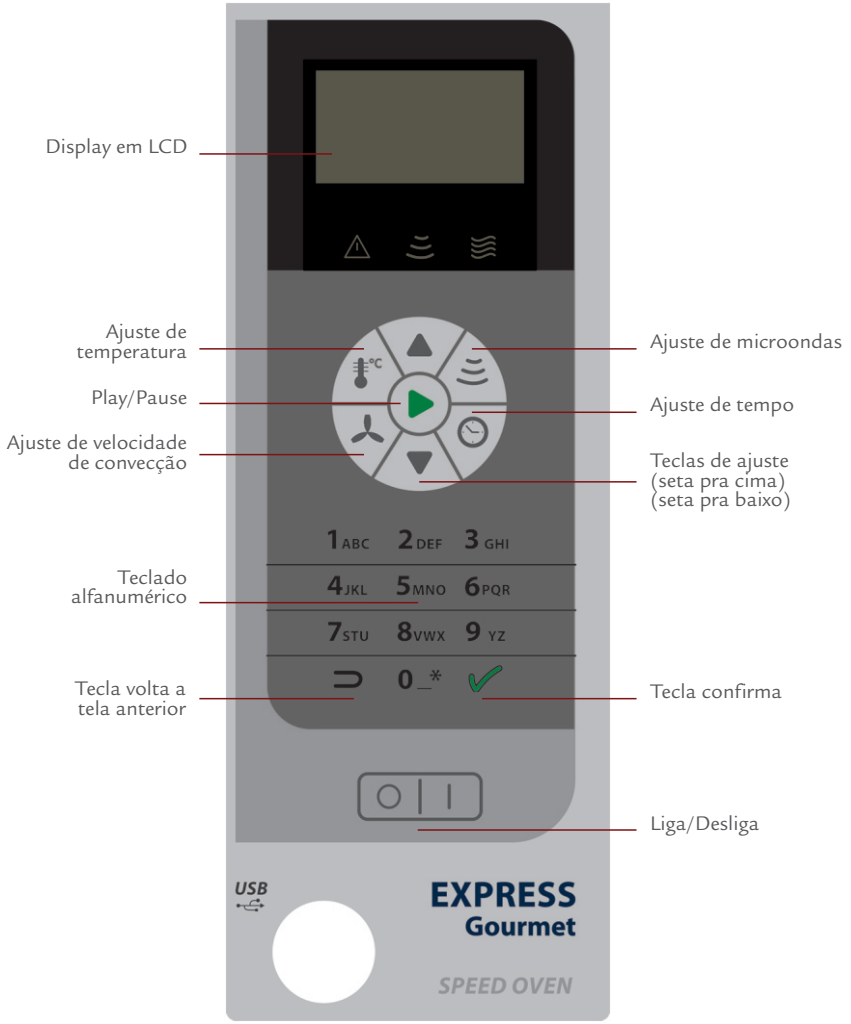
No segundo momento combinar as variações da velocidade de ar quente para chegar ao acabamento na cor e crocância desejadas. Lembre-se de que o ar quente também transmite calor ao alimento.
O peso do alimento, tamanho e formato são determinantes no tempo total da preparação.

Após definido o modo de preparo de um alimento é de fundamental importância saber que:

- A variação de temperatura inicial do produto (congelado, resfriado ou ambiente) irá alterar o produto final desejado.
- A variação no tamanho ou peso da porção também produzirá um alimento fora do padrão estabelecido na receita;
- A variação no utensílio de cocção, sabendo-se que diferentes materiais têm diferentes reações com as microondas, irá interferir no acabamento do produto.

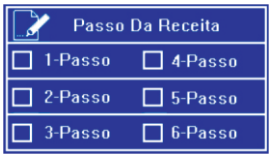
07. OPERAÇÃO DO FORNO EXPRESS GOURMET

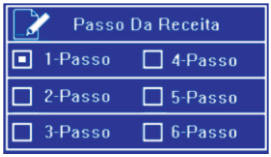
7.1 Painel de comando



07. OPERAÇÃO DO FORNO EXPRESS GOURMET

6. Pressione 1 para programar o passo 1 ou a primeira etapa da receita. No visor aparece a tela para programar o tempo, a temperatura, a potência das microondas e velocidade do ar quente.
7. Pressione para definir o tempo da etapa.
8. Pressione para definir a temperatura da câmara. Lembre-se de que a mudança de temperaturas baixas para altas e vice-versa não acontece instantaneamente. O equipamento irá operar a temperatura programada no pré-aquecimento.
9. Pressione para definir o percentual de microondas, que varia de 0 a 100%.
10. Pressione para definir a velocidade do ar quente que é direcionado sobre o alimento.
11. Pressione ✓ para confirmar a etapa da receita. O visor retornará para a tela de receitas na qual o primeiro passo estará marcado e ativo.
12. Para editar a próxima etapa pressione 2 que irá corresponder ao segundo passo ou segunda etapa.
13. Continue a programação definindo o tempo, a temperatura da câmara, o percentual de microondas e a velocidade do ar.
14. Pressione ✓ para confirmar novamente a etapa da receita.
15. Para confirmar a receita como um todo pressione ✓. No visor aparecerá a tela com as opções de Editar/Criar e Excluir.
16. Em seguida pressione ↩. O equipamento retorna ao menu inicial e a receita está gravada.
17. Para reeditar uma receita já programada selecione-a no visor como mostra a figura ao lado e pressione ✓ para iniciar a edição.
18. No visor aparecerá a tela solicitando a senha. Digite a senha (123).
19. No visor aparecerá a tela com as opções Editar/Criar e Excluir. Pressione 2 para editar a receita.
20. Continue o procedimento a partir do item 2.





07. OPERAÇÃO DO FORNO EXPRESS GOURMET

7.2 Operação do equipamento

7.2.1 Pré-aquecimento

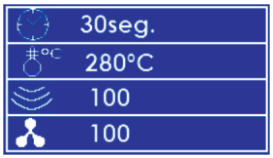
Para definir a temperatura de pré-aquecimento: com o equipamento devidamente conectado na rede elétrica e disjuntor acionado, mantenha pressionada a tecla e, simultaneamente, ligue o equipamento pressionando a tecla . No visor aparece a tela de configuração do pré-aquecimento.
Através do teclado alfanumérico ou das teclas / ajuste a temperatura desejada, em seguida pressione a tecla para iniciar o pré-aquecimento.

Sempre que ligar o equipamento aparecerá a tela solicitando que tecle para iniciar o pré-aquecimento. Depois de pré-aquecido o forno entra em contagem de 5 minutos. Esse tempo é necessário para equalizar a temperatura da câmara de cocção. Somente depois desse tempo que é liberado a tela de receitas.

Observação: Para re-configurar a temperatura de pré-aquecimento, desligue o forno e aguarde 15 segundos.

7.2.2 Operação manual

Para operar o equipamento no modo manual (sem acionar alguma receita) proceda da seguinte forma:

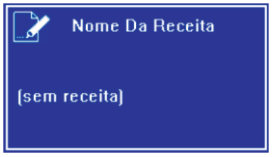


1. Pressione . No visor aparecerá a tela solicitando a senha.
2. Depois de digitar a senha (senha:123) aparecerá a tela de programação do tempo, temperatura, potência das microondas e velocidade do ar quente.
3. Para definir tempo, temperatura de câmara, potência das microondas e velocidade do ar quente pressione, respectivamente, as teclas: , , , e ajuste o valor através do teclado alfanumérico ou das teclas / .
4. Para dar início à operação pressione .

07. OPERAÇÃO DO FORNO EXPRESS GOURMET

7.2.3 Esfriar o forno

1. Na tela de receitas digite o código 789. Aparecerá na tela a mensagem “Esfriar”.
2. Pressione novamente a tecla ✓ . O forno iniciará o processo de esfriamento.
3. Pressione a tecla ↩ ou desligue o forno quando atingir a temperatura desejada.

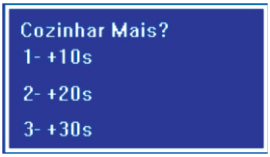


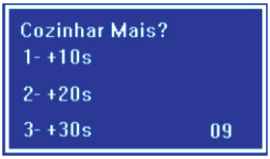
7.2.4 Editar receita

Para editar (gravar) uma receita selecione, através das setas ou do teclado alfanumérico, um número, que corresponde a uma receita “vazia” – sem receita. Na tela de receitas, a receita em fundo branco está selecionada como mostra a figura ao lado.
Pressione a tecla ✓ para iniciar a edição. No visor aparecera a mensagem solicitando a senha. Digite a senha (senha:123) e pressione novamente a tecla ✓ . No visor aparecera tela com as opções Editar/Criar e Excluir.

1. Pressione 2 - Editar / criar. No visor aparece a tela do nome da receita.
2. Apague as letras do visor pressionando seguidamente a tecla “voltar” ↩.
3. Para escrever um novo nome ou número selecione no teclado alfanumérico o dígito desejado. Confirme cada dígito pressionando a tecla ✓ .
4. Para confirmar a palavra digitada o cursor deve estar piscando fora da mesma, como mostra a figura ao lado.
5. Pressione ✓ para confirmar. No visor aparece a tela para selecionar o passo a ser configurado.

07. OPERAÇÃO DO FORNO EXPRESS GOURMET





7.2.5 Acionar uma receita

1. Selecione uma receita no visor pressionando o número corresponde a ela ou a tecla ▼ ou ▲.
2. Pressione ▶ para que a receita entre em operação.
3. Durante o processo o visor apresenta uma tela com a contagem do tempo e o nome da receita. Ao finalizar a receita o alarme toca e aparece a mensagem “Pronto”.
4. Ao abrir a porta do equipamento, após finalizar a receita, aparece no visor a mensagem “Cozinhar Mais?”. Essa função possibilita cozinhar o alimento por mais um tempo (10s, 20s ou 30s) com as configurações da receita que foi finalizada. Ao fechar novamente a porta aparecerá uma contagem de 10 segundos. Esse é o tempo em que a função “Cozinhar Mais” fica disponível. Pressione 1 ABC para selecionar 10 segundos, 2 DEF para selecionar 20 segundos e 3 GHI para selecionar 30 segundos. Quando não for necessário utilizar essa função basta pressionar a tecla ↩ ou aguardar os 10 segundos.
5. Ao abrir a porta do equipamento em operação ele para imediatamente e a receita é cancelada.

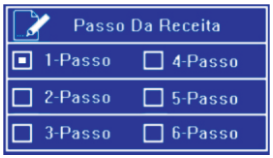
7.2.6 Excluir ou desativar uma receita

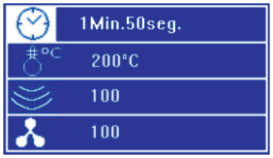
1. Selecione uma receita no visor pressionando o número correspondente a ela ou a tecla ▼ ou ▲.
2. Pressione ✓ para iniciar a exclusão. Aparecerá a tela solicitando a senha. Depois de digitar a senha (123) e confirmar aparecerá no visor do forno a tela da figura 25.
3. Pressione 3 GHI para excluir a receita.

07. OPERAÇÃO DO FORNO EXPRESS GOURMET

7.2.7 Desativar uma etapa da receita

1. Selecione uma receita no visor pressionando o número correspondente a ela ou a tecla ▼ ou ▲.
2. Pressione ✓ para iniciar a exclusão. Aparecerá a tela solicitando a senha. Depois de digitar a senha e confirmar aparecerá no visor do forno a tela com as opções Editar/Criar e Excluir.
3. Pressione 2 para editar. No visor aparece o nome da receita. Para confirmar o nome pressione ✓. No visor aparecerá a tela dos passos da receita.
4. Selecione a etapa a desativar através do teclado alfanumérico. No visor aparecera a tela para programar os parâmetros da receita com o tempo programado.
5. Pressione ▼ e em seguida ↵ para desativar o tempo. No visor aparece a tela da figura 29.
6. Pressione ✓ para confirmar e ↵ para salvar e retornar ao menu principal.





7.2.8 Importar e exportar receitas

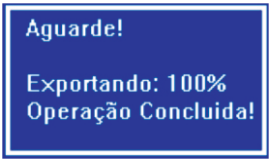
Este procedimento é indicado para copiar receitas de um equipamento e transferi-las para outros fornos. Pode ser via Internet, copiando o conteúdo de um dispositivo de armazenamento de dados via USB (Pen Drive), anexando-o a um e-mail e transferindo para outra máquina ou de forno para forno.

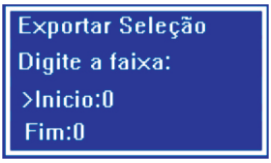
Procedimento:

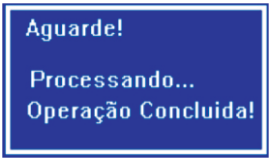
1 – Puxe a tampa da entrada USB.

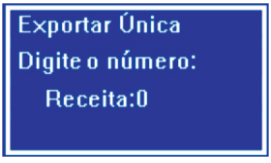
2 – Insira o dispositivo de armazenamento de dados via USB (Pen Drive) no conector.

07. OPERAÇÃO DO FORNO EXPRESS GOURMET









4- Digite o código 852. No visor aparecerá a tela com a mensagem: Funções USB.

5- Confirme pressionando a tecla ✓ . No visor do forno aparece a tela com as opções exportar receita e importar receitas.

6- Selecione a opção desejada, exportar ou importar receitas, pressionando a tecla 2 ou 3 (respectivamente).

· Exportar: Os dados são copiados do Forno para o dispositivo de armazenamento de dados via USB (Pen Drive).

· Importar: Os dados são copiados do dispositivo de armazenamento de dados via USB (Pen Drive), para o forno.

7- Quando for selecionada a opção 2, aparecerá a tela com as seguintes opções: Exportar Todas, Exportar Seleção e Exportar Única.

1 - Exportar Todas: Nessa opção todas as 500 receitas são copiadas do forno para o dispositivo de armazenamento de dados via USB (Pen Drive). Aguarde alguns segundos até a operação estar concluída. Aparecerá a tela com a mensagem: “Operação Concluída!”.

2 – Exportar Seleção: Nessa opção é possível selecionar apenas uma faixa de receita. Na tela que aparece selecione o início e confirme com a tecla ✓ depois selecione o fim e novamente confirme com a tecla ✓ . Aguarde alguns segundos até a operação estar concluída. Aparecerá a tela com a mensagem: “Operação Concluída!”. Se for selecionada uma faixa errada, apague com a tecla ↩ .

3 – Exportar Única: Nessa opção é possível selecionar apenas uma receita para ser exportada. Na tela que aparece digite o número da receita a ser exportada e confirme com a tecla ✓ . Aguarde alguns segundos até a operação estar concluída.

07. OPERAÇÃO DO FORNO EXPRESS GOURMET

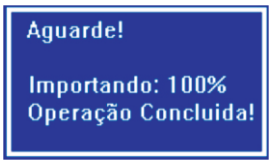
8- Quando for selecionada a opção 3, aparecerá a tela com as seguintes opções: Importar Todas, Importar Seleção e Importar Única.

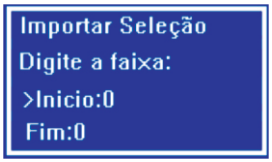
1 - Importar Todas: Nessa opção todas as 500 receitas são copiadas do dispositivo de armazenamento de dados via USB (Pen Drive), para o forno. Aguarde alguns segundos até a operação estar concluída. Aparecerá a tela com a mensagem: "Operação Concluída!"

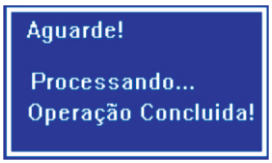
2 – Importar Seleção: Nessa opção é possível selecionar apenas uma faixa de receita. Na tela que aparece selecione o início e confirme com a tecla ✓, depois selecione o fim e novamente confirme com a tecla ✓. Aguarde alguns segundos até a operação estar concluída. Aparecerá a tela com a mensagem: "Operação Concluída!". Se for selecionada uma faixa errada, apague com a tecla ↩.

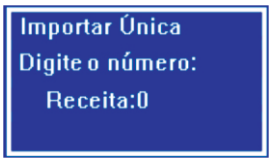
3 – Importar Única: Nessa opção é possível selecionar apenas uma receita para ser importada. Na tela que aparece digite o número da receita a ser importada e confirme com a tecla ✓. Aguarde alguns segundos até a operação estar concluída.

9- Pressione a tecla ↩ para voltar a tela inicial.









Importante: Quando for executada a função de Importar Todas as receitas, as 500 receitas do forno serão substituídas pelas receitas do dispositivo de armazenamento de dados via USB (Pen Drive). Quando for executada a função de Exportar Todas as receitas as 500 receitas do dispositivo de armazenamento de dados via USB (Pen Drive) serão substituídas pelas receitas do forno.

08. INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

8.1 Limpeza diária

Kay Oven Cleaner

Pano

Esponja Anti-abrasiva

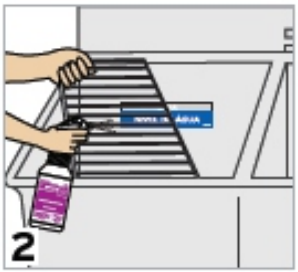
O Kay Oven Cleaner é pronto para o uso eficiente na limpeza interna e externa do forno Express Gourmet.
O produto é seguro para manipulação, não corrosivo, sendo aprovado e recomendado pela Prática.

Procedimento:

1. Desligue o forno.

08. INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

2. Coloque as grades do forno em local apropriado e borrife Kay Oven Cleaner;

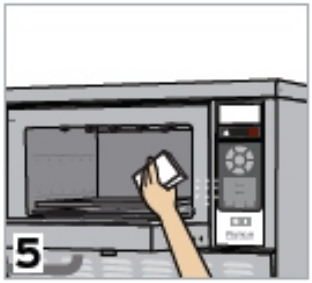


3. Com o forno ainda quente, 90/180 °C, borrife o produto em toda a parte interna;

4. Deixe o produto agir de 5 a 10 minutos;

08. INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

5. Esfregue utilizando esponja não-abrasiva;

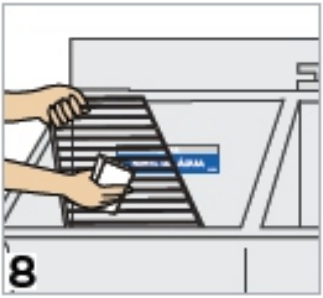


6. Enxague completamente o forno com pano úmido;

7. Se necessário, seque utilizando o papel toalha;

08. INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

8. Esfregue as grades, suportes e partes removíveis, enxague e deixe secar ao ar;



9. Monte o forno, recolocando as parte removíveis e grades de volta em seus lugares.

ECOLAB®

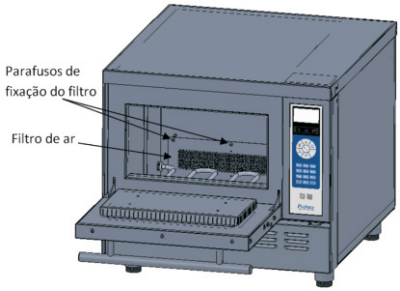
SAC: 0800 704 1409

·NOTA: O produto Kay oven Cleaner pode ser adquirido através dos distribuidores Ecolab.

08. INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

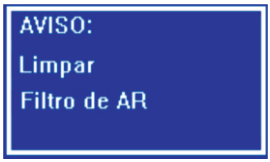
8.2 Limpeza do filtro de ar

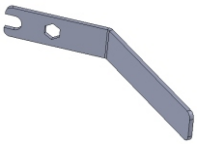
Para ter acesso ao filtro de ar retire a pedra e a grelha do forno. Solte os parafusos de fixação do filtro e retire-o.



Coloque o filtro de molho em água morna com detergente neutro. Após 15 minutos enxágue bem e instale novamente o filtro.

O forno possui um contador de horas de funcionamento. Depois de 6 meses aparecerá uma mensagem no visor ao ligar o forno pedindo para fazer a limpeza do filtro. Essa mensagem se repetirá 3 vezes como lembrete da limpeza do filtro.





Para auxiliar a retirada do filtro utilize a chave que acompanha manual do produto.

8.3 Limpeza da pedra

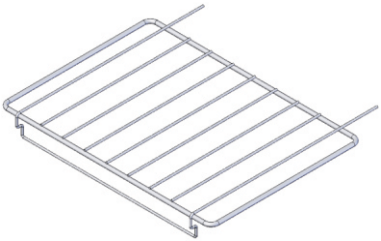
A pedra deve ser limpa com pano, esponja, ou espátula;

Obs.: Não imergir a pedra em água e nem utilizar água na higienização da mesma; caso acontecer, deixa a pedra secar bem antes de utilizá-la no forno microondas.

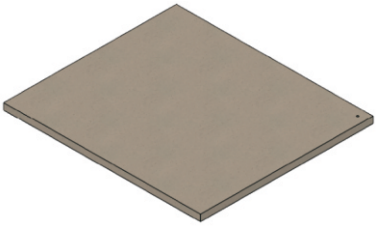
09. ACESSÓRIOS

Acompanham o forno Express Gourmet os seguintes acessórios:

- Grelha para apoio da pedra ou do recipiente do alimento.

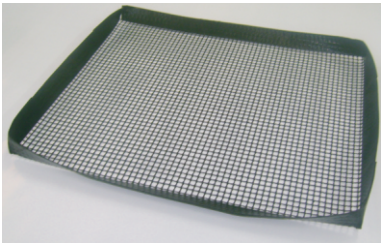


- Pedra para assar.



- Pá para retirada dos alimentos quentes de dentro do forno.

- Cesto para assar sanduiches.



- Dispositivo de armazenamento de dados via USB (Pen Drive), para Baixar e Carregar receitas. Ver o capítulo Importar e Exportar receitas.

10. EXEMPLOS DE RECEITAS

Mini-Pizza Mussarela Sadia 120g Resfriada 1 unidade.

Vasilhame: Diretamente sobre a pedra		
Descrição: Pizza Mussarela com massa fina		
Peso: 120g	**Tipo:** Resfriada	**Temperatura de preparo:** 260°C
Tempo de preparo: 01:00	**Plataforma:** Pedra	

PREPARO

Passo	Tempo	% Ar	% Microondas
1	01:00	60	100

*Foto do prato **antes** de ir ao forno*

*Foto do prato **depois** de ir ao forno*

Escondidinho Carne Sadia Resfriado 300g ½ porção.

Vasilhame: Marinex		
Descrição: 300g ½ porção		
Peso: 300g	**Tipo:** Resfriado	**Temperatura de preparo:** 260°C
Tempo de preparo: 01:50	**Plataforma:** Pedra	

PREPARO

Passo	Tempo	% Ar	% Microondas
1	01:50	20	90

*Foto do prato **antes** de ir ao forno*

*Foto do prato **depois** de ir ao forno*

10. EXEMPLOS DE RECEITAS

Lasanha à Bolonhesa Sadia 325g ½ porção

Vasilhame: Marinex
Descrição: ½ porção
Peso: 325g **Tipo:** Resfriado **Temperatura de preparo:** 260°C
Tempo de preparo: 02:00 **Plataforma:** Pedra

PREPARO

Passo	Tempo	% Ar	% Microondas
1	02:00	50	90

*Foto do prato **antes** de ir ao forno*

*Foto do prato **depois** de ir ao forno*

Lanche Ciabata (70g) Pernil (50g) com Abacaxi

Vasilhame: Cesto de teflon
Descrição: 1 unidade
Peso: 150g **Tipo:** Fresco **Temperatura de preparo:** 260°C
Tempo de preparo: 00:40 **Plataforma:** Pedra

PREPARO

Passo	Tempo	% Ar	% Microondas
1	00:40	70	100

*Foto do prato **antes** de ir ao forno*

*Foto do prato **depois** de ir ao forno*

***Receita:** 1 pão Ciabata 70g; 3 fatias finas de Pernil; 1 rodela de abacaxi sem miolo. Corte o pão ao meio, coloque as rodelas de abacaxi e em seguida as fatias de pernil sobre elas. Feche e leve ao forno nas configurações dadas.*

10. EXEMPLOS DE RECEITAS

Mini-Pizza Mussarela Sadia 120g Congelada 1 unidade

Vasilhame: Diretamente sobre a pedra

Descrição: Pizza Mussarela com massa fina

Peso: 120g **Tipo:** Congelada **Temperatura de preparo:** 260°C

Tempo de preparo: 01:10 **Plataforma:** Pedra

PREPARO

Passo	Tempo	% Ar	% Microondas
1	00:10	10	100
2	01:00	70	70

*Foto do prato **antes** de ir ao forno*

*Foto do prato **depois** de ir ao forno*

Hot Pocket X-Bacon Sadia 145g Fechado Resfriado

Vasilhame: Cesto de teflon **Temperatura de preparo:** 260°C

Descrição: Hamburguer 36g; Pão 74g; Queijo 18g; Bacon 26g

Peso: 145g **Tipo:** Resfriado +4 a +8°C

Tempo de preparo: 00:45 **Plataforma:** Pedra

PREPARO

Passo	Tempo	% Ar	% Microondas
1	00:45	10	90

*Foto do prato **antes** de ir ao forno*

*Foto do prato **depois** de ir ao forno*

10. EXEMPLOS DE RECEITAS

Hot Pocket X-Bacon Sadia 145g Aberto Resfriado

Vasilhame: Cesto de teflon	**Temperatura de preparo:** 260°C
Descrição: Hamburguer 36g; Pão 74g; Queijo 18g; Bacon 26g	
Peso: 145g	**Tipo:** Resfriado +4 a +8°C
Tempo de preparo: 00:40	**Plataforma:** Pedra

PREPARO

Passo	Tempo	% Ar	% Microondas
1	00:40	10	90

*Foto do prato **antes** de ir ao forno*

*Foto do prato **depois** de ir ao forno*

Foto do prato finalizado

***Detalhes:** Levar ao forno aberto. Com queijo por baixo do hambúrguer em 1 fatia e o Bacon sobre a outra.*

Misto Quente

Vasilhame: Cesto de teflon		
Descrição: Pão de forma ; 2 fatias presunto; 2 fatias mussarela		
Peso: 180g	**Tipo:** Fresco	**Temperatura de preparo:** 260°C
Tempo de preparo: 00:30	**Plataforma:** Pedra	

PREPARO

Passo	Tempo	% Ar	% Microondas
1	00:30	60	100

*Foto do prato **antes** de ir ao forno*

*Foto do prato **depois** de ir ao forno*

***Receita:** 3 fatias de Pão de forma sem casca; 2 fatias de Presunto; 2 fatias de mussarela.*

11. CONCLUSÃO

Enfatizamos aqui características necessárias aos profissionais que operam estes equipamentos: **Responsabilidade, Iniciativa e Criatividade**.

A Responsabilidade aparece na medida em que lhe é confiada uma ferramenta que incorpora inovação e tecnologia e que se constitui em um investimento que precisa dar o retorno compatível com as necessidades da instituição onde operam ambos, homem e máquina. Os fornos precisam ser operados com cuidado e atenção para que proporcionem os resultados que se espera deles.

A Iniciativa se mostra quando, ao ter em mãos um instrumento como o forno Prática, o operador ou responsável consegue extrair o máximo em termos de desempenho do equipamento, cuidando de adequar os processos e o modo de operação ao novo sistema.

A Criatividade é o diferencial que se espera do profissional a quem se oferece a melhor ferramenta. Nada substitui a criatividade humana – o profissional que se dispõem a dominar o forno como ferramenta passa a ter melhores condições de desenvolver as próprias habilidades.

Finalmente, colocamos à disposição dos usuários dos equipamentos Prática nosso apoio no que se refere a aproveitar as possibilidades do equipamento, através de nossa estrutura de treinamento e pós-venda.

VERSÃO 4 Junho/2015

CÓDIGO
031.118

Rodovia BR 459 - Km 101
Pouso Alegre - MG - Brasil
CEP 37.550-000
Tel. (35) 3449-1200
pratica@praticafornos.com.br

PRÁTICA
TECHNICOOK

www.praticabr.com